

Long and Long

mineral

Long and Long

16

$$\begin{array}{r} 19 \\ 8 \overline{) 577 \frac{1}{8}} \\ \underline{40} \\ 177 \\ \underline{160} \\ 170 \\ \underline{168} \\ 20 \end{array}$$

20

Zweinbark von Leitzg. unterbring.

Maßen 12. Leitzg. unterbring und 9 Eymenbark unterbring in einem
 Weibling $\frac{3}{4}$ Viertel Leitzg. unterbring in das zu Leitzg. unterbring
 so kommen ist. So geben wir 6 Leitzg. Maß ferner. Es seien
 das Leitzg. unterbring ferner gut mit Leitzg. unterbring so ferner
 laß es ohne nütz zu sein, eine zu kommen werden dann
 unser so ferner laß es bald werden dann ferner
 wir mehr das Leitzg. unterbring und geben es mit einem Maß in
 die Höhe damit es unterbring.

Geselligem 2.

Maßen 4 Eymenbark, Leitzg. unterbring und ganz Eymenbark Maß
 und die ganze 4 Eymenbark in einem Maß, unser so $\frac{3}{4}$ Viertel
 Eymenbark das Leitzg. unterbring und geben den Tag mit einem
 Leitzg. Maß Leitzg. unterbring und wenn es kommen genug ist so liegen
 es ohne den Eymenbark und ferner so in einem Maß.

Vanille von Mandeltrog. 7.

Nehmen 4 Pfund Zucker und fein geschnitten Mandeln einfügen und
in einem Leinwand ab. Den Honig 5 Eger in das Gefäß geben und
geben ihn hinein. Aufheizen das Gefäß mit Leinwand einen guten
Tag lang stehen lassen. Das Gefäß mit Leinwand abnehmen und
werden, fesseln es in Wasser und lassen es wie ein Stein
zusammen; aufheizen man es fesseln lassen.

Zuckerlecken. 11.

Nehmen 12 Löff Zucker und lassen es in Wasser stehen, den
Wasser das immer für einen Tag stehen lassen. Den Wasser
abnehmen und fesseln den Zucker fesseln lassen. Den Wasser
in Wasser und fesseln es über das Gefäß.

4. Zuckerlecken. 5.

Nehmen 6 Löff Zucker und 12 Löff Wasser und lassen es
den geben 2 Eger Wasser 1 Löff Zucker und 2 Löff Wasser

manse in ein runder Teig an und wälze es aus. Dann stelle
das und lasse in gehen. Von einem Ei 20 Eier zu 1/2
Pöbeln Zucker und ein Stückchen Vanillin. Das Salz ist unter
den Eiern gerührt und kleine Bröckchen werden ebenfalls
mit dem Hand des rührgestrichenen Teiges feingestrichen
dann lasse backen und süßen es mit Zingoschamane.

* Valzburger Kuchen 6

Mann mische in ein Rezept ein Drittel Butter 6 Löffel Butter
und Zucker das Salz feingestrichen, und lasse es gehen
Dann mische ein Drittel Mehl schnell hinein rührenden Teig
sein ab gibt in dem in eine Schüssel und lasse es aus
Büchse mische den 12 Eiern 1/2 Butter eines mische aus
Löffeln hinein, von 6 mische einen Eiern 1/2 gibt
Vanillin dazu fülle das in einem Rezept 3 Drittel Mehl mit
ein wenig Zucker und Butter backe; geistig davon mit dem

Das geschworne Mordel den Tag in die Milch laß in einem
faß in einem faß mit Lutter befeuchtet
Lutter fuge und lute sie mit dem Lutter.

Münzberg 7.

Nachher 2 lb Schmelz ist Bronzschmelz 1 1/2 lb Zinn und Silber
ausgelöst 1 1/2 lb Silber 6 lb Magenschmelz 6 lb
Zinn 6 lb Schmelz 1/2 lb Zinn, 2 lb Silber
und muß geschmolzen geschmolzen und in einem geschmolzenen
guten Schmelz gelöst in guten Schmelz lösen und
schmelzen und bestanden ist man es bestanden. Zu
Tag 1 1/2 lb Schmelz ist Lutter Schmelz und Lutter.

Georgische Schmelz 8.

Nachher 2 lb Schmelz in einem geschmolzenen Schmelz
guten 6 lb Schmelz geschmolzen Zinn seine Schmelz
einen haben will. Schmelz ist Schmelz Schmelz
nach dem Mordel den Tag in einem Schmelz

Ein wenig Maß Stroh mischt man selbst Hand Mänteln,
 dasa dinstallen gesehene und mischen in wasser gut mit den
 Stroh ab. Ein heise & löff zu schmelzen in ein kochel.
 Viel Stroh mischt gabe und dann in das Stroh und löff ab
 mischen das gabe ist in einem Monat schmecken dinstallen
 und dasa ist mischled ist bis zu gesehene ist. Lebensmittel

[illegible]

4 Ein ferner und bester für mit Delbrennertupf. Das für
4 Ein Liegendes glänzen und das in einem Stängel stehen.

Winter Branzeln. 10

4 Löff Lutter werden abgetrieben ein ganzes Ei 2 Löff 8 Löff
Zucker 16 Löff Malt werden feigil in einem Stängel
mit in einem auf das 3. Löff und das mit bester
Brennen und gibt für ein Stängel und lässt leben.

Brissel oder Brissel. 11

Man kochet auf ein salziges Wasser 1/4 # Lutter
mit 2 Löff 2 Löff 2 Löff 2 Löff 2 Löff 2 Löff
gibt ein 40 für ein Stängel 1/4 # Zucker
einige Lutterfüller und ein Löff 1/4 # Malt
ein Stängel 2 Löff 2 Löff 2 Löff 2 Löff 2 Löff
und lässt ein Stängel leben. Salz Brissel.

Ein Stängel 2 Löff 2 Löff 2 Löff 2 Löff 2 Löff
ein Stängel 2 Löff 2 Löff 2 Löff 2 Löff 2 Löff

Engeströms Samfund. 19.

Gestalt. 10 ~~11~~

C. Löff Leinwand C. Löff Wäfl C. Löff Zuckern C. fortgesetzt durch Herrn Eymann

Im Anfang im Ende & ganz Bist werden & Zitronen ausgefüllt & in
gefeilt, auf einen Kuchelort abgesetzt, mit dem Kuchel
malen in der Hitze gefeilt, in der Hülle aber gewollt
& meist über einen anderen gefeilt werden gewollt mit dem
Kuchel des Kuchels gemacht. Massen des Kuchels
Man nimmt 25 Kuchel Eisenkuchen Massen des Kuchels mit 12 in
Fünftel des Kuchels der man bekommen kann wiegt alle sein ab
und zerfeilt auf 8 Teile mit Gallen und Eisen Kuchel.
gibt man sie in ein Leinwand gewickelt & Messer in der
Kuchel, und lässt sie stehen bis der Kuchel ganz weiß ist
zerfeilt man sie dann mit man sie zerfeilt man Kuchel,
wiegt sie in gleichen Massen und gibt der Kuchel seinen
Kuchel des Kuchels zu man gewickelt und gewickelt ist sehr langsam
und man hat es manchmal am gewickelt und winterlich
langes Kuchel ferner geht man mit man wiegt & Kuchel aus,
Kuchel des Kuchels & Kuchel gibt alles zusammen in der Kuchel
in Leinwand und lässt es liegen bis es alles abgewickelt wird
dann ganz hell werden lassen und in der Kuchel füllten
da muss der Kuchel diesen einen Kuchel in der Kuchel füllten
Kuchel & Kuchel Kuchel in gut ab Eisen Kuchel ein 1/2 Kuchel

gepessenen Mandel und wüßten sie auf und auf zu kochen nehmen
ein Ei und etwas Mandeln sie kochen 5 ganze Eyer und 3 Eßlöffel
dem gabe eine kleine Handvoll Salz und ein Viertel

fein in schlagte den 5 Eyerblasen einen Eßlöffel gabe sie langsam
fein und es ist fertig. fülle sie in einen gut mit Lutter
bestrichenen und mit Varnischöl bestrichenen Mörser und
lasse in feinem in einem Lutterbad stehen. Ende des 1. Theils

Rezepte 4 Löffel gepessenen Zucker 4 ganze Eyer und 3 Eßlöffel
Löffel fein gemahlene Ende des 2. Theils und einige Linsen im Wasser dazu
gibt alles in einem Schilling und wüßten Linsen eine halbe
Pfund. Nun bestreue den Mörser mit Lutter bestreue sie mit
Varnischöl gabe das gepessene fein und lasse es kochen.

X Leinwand Öl auf dem 1. Theil

Ein Viertel Pfund 2 Löffel Lutter 2 Zucker und Zitronen Schalen
gepessenen wüßten lasse 2 Handvoll feines Mehl fein
und so sie abfliegen 6 ganze Eyer und Lutter wüßten
einige Schlingen des Lutter wird mit Lutter gepessert und mit
Fein abgemessene wenn mit einem Löffel die abige Fein ab
gepessert Lutter gelöst und mit einem abgemessenen Ei

geschminkt und Zuckern und Mandel bestreut wenn sie ganz ge-
backen sind. Servieren sie alle aufgeschoben und Pilsch einen
nimm diesen Ciocolad wenn geschält stamm reinste in ein Sieb
geschalt so sie ganz langsam backen müssen. Teig
zu nicht ganz ein halbes Pfund werden 1/2 Pfund Zucker
und ein Pfund Zucker dazu gegeben den ich in einem
selbigen gewaschen bis er ein Teig wird. Pilsch ist zu lang
denn so muß man noch einen Pfund Zucker dazu geben. Einige
Teig sind auch ein Teig ganz ohne Zucker aber ab-
geschmeckt wird. Dann wird ein 1/2 Pfund Zucker ^{abgeschmeckt} geschmeckt
1/2 Pfund Zucker und Mandeln und 1/2 Pfund Zucker mit Butter, mit
mit 1/2 Pfund Zucker und 1/2 Pfund Zucker geschmeckt wie man
Teig ein wenig 4 Pfund zu 1/2 Pfund Zucker und Vanillin
den Zucker schalt dazu gegeben wenn er 1/2 Pfund geschmeckt
ist wird das Lebkuchen mit Zucker geschmeckt und mit Butter,
geschmeckt und mit Butter ein Lebkuchen geschmeckt
und geschmeckt 2 Pfund Zucker und 1/2 Pfund Zucker
Lebkuchenteig. 15.

Wenn in einem Pfund Zucker geschmeckt man sie ganz geschmeckt
und sie geschmeckt und man sie ein wenig geschmeckt

gibt sie recht ein Nüchelwerk gibt sie bill Malt als sprimbare
Lindtzeffal sind; 3 oder 4 Eger davon Pulver ist und man
nimmt für den Tag davon und den Dinstagmahlzeit gibt sie ein
Bisweil ein wenig Milch und ein Nüchel Pulver lassen es
sich entwerthen und bei ein Nüchel ein laß sie gut zu
gibt man ein Nüchel Pulver ferner lassen sie es mit
Pflanzpulver ein. *Stumpf Hinz*

$2\frac{1}{2}$ Zuckere und einen Partel Dinstagpulver gut lassen lassen
wenn es kalt ist mit dem Pulver von einem Zuckere und
8 Limonien 1 Leutwillen Pulver kochen und in flüssigen
gepulvert gut verreiben und aufbewahren. *Dennstagspulver*
6 Eger Pulver nehmen mit 6 Löff Zucker 1 Nüchel gemischt
den ganzen 3 Eger in Glas zu setzen und zusetzt 3 Löff Malt
das Pulver mit Pulver kochen und den Tag mit einem
Löffel kochen gegeben, den jenen Dinstagpulver mit Dennstagspulver
Leutwillen

Nach 8 Löff gepulverte Mandeln und 8 Löff ungeschälte
wollen fein geschnitten $2\frac{1}{2}$ gepulverte Zucker 8 ganze Eger
und 7 Löff Pulver den ganzen Eger in Glas zu setzen
pflanzpulver und $\frac{3}{4}$ Nüchel gemischt. *Nach 3 Zimt kochen*

Mundbühnenz zusammen 1 Loth, von 1 Lumenia 2 Pfund
Juncus ein Gmüßell gewöhnliche Juncus Lungenfelle und
Zettel Giacolae des Lech wird mit Wein angestrichen den
nimmt man alles unter der Juncus Juncus Lungenfelle mit
Lutten füllt es ein und halt es. ~~Geheißel und Sal.~~

~~Ende~~ Mandelbühnenz 15.

Man 1 Pfund 1/2 Pfund gewöhnliche Mandeln mit dem Pulver einer
Lumenia reißt fein und Juncus Juncus 1/2 Pfund
Zucker Ein abgewaschen Pfaller von einer Zitronen und
3 zu Pfaller gewöhnliche Juncus 1/2 Pfund gut gewaschen
ge waschen Juncus und Juncus Lungenfelle.

Juncus und Juncus

7 Loth Pulver und 7 Loth Zucker werden gut abgewaschen, den
beide von 7 Juncus 1/2 Pfund gewöhnliche Juncus Juncus
und wird eine Munde gewaschen dann reißt man es
Lungenfelle und eine Pfaller in 1/2 Pfund langsam kochen.

✕ Mundbühnenz 16.

1 1/2 Pfund Lungenfelle 1/2 Pfund Zucker 12 Eier 1 1/2 Pfund abgewaschen Zitronen
Pfaller Zink. Ein Lungenfelle man gut ab gewaschen
12 Eier Lungenfelle Juncus. Dann alles Juncus Juncus ist Juncus

man den Zuckers Tazze und zugleich das 3 Maß Pfeffer und
einen feinsten Ringen und in abgekühlte mit Lutterdosen
eingefüllte Schüssel. Gibt polier auf ein Lutter und last
es 4 Wochen stehen. Mandel - kaiserwein

Man nimm Mandeln gewalt und 1/2 Maß Pfeffer, was man gewalt
den Wein zu wagt man so viel Zucker als Mandeln sind
auf was, was man gibt man die Mandeln und den Zucker
in ein Glas und zerkaut es mit ein Löffel gibt
den ein wenig Symplicien hinein das alles nicht zu wenig
Nasch nimm Lutter Pfeffer und ein Maß Pfeffer und
kochen zu. Mandelkaiserwein 17.

Im Mandellon füllt man und pflügt zu was man gewalt
zu ein Lutter ein Glas und dann nimm man 1/2 Maß Pfeffer und
3/4 H Zucker in ein Glas und ein halbes Viertel Lutter und
Lutter und last den Zucker auf was man nimm und
ganz gelinde kochen lassen 1 Löff Symplicien und Lutter
zu ein und auf das Glas. Himbeerkaiserwein 18.

Man gibt Himbeerkaiserwein mit einem Maß Zucker in ein Glas
und last 1 Löff Symplicien und Lutter und last es ein
halbes Viertel kochen dann gibt es gleich ein Glas Zucker

Welter so nicht klar zeigen wie das 3^{te} man so maßgebend auf
diesem Terrain verfuhr. Einmündig 19.

Man giebt in ein Loth ein ganzes Eitel Silber und
ein Maß Eisenpulver lasse sich einander leicht ein in der Asche
gelesen von wirft man sie ab läßt ein Loth Eisenpulver
in 1 Eitel Silber und misst einander in der Asche
von Eisenpulver in 16 Loth Silber in einem kleinen Gefäß
aufgeben giebt es ein wenig Silber und ein wenig Eisenpulver

Handlungsz. 20.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Loth Eisen in ein Loth Weisß Wein 2 Linsen
von Weisß Wein und löset ab. Den zinst man noch
fallen Linsen mit 14 Loth Zucker dann ginst man ein halbes
Loth Loth Zuckers Linsen. Das Brot alles gibt man
zinst und über die Linsen aben löset ab. Den zinst
die Eisen geist man schiffet und ginst ab auf 12.

Georg Meißner und I. Leitzky. 21.

Sand ein Pottol Stein Co Zwanzigste Stein die Hängel. Hand
Ley Bone, gut beschaffen jedoch Stein für nicht zusammen.

Zwanzigmalen Zimt und Cambergüllas den in 1 Eitel Scher
2 Loth Hausenbleich den man nicht die Zwanzigmalen ferner
die eleganten Hausenbleich nicht den Zwanzigmalen ferner und
läßt es gut quablen zuletzt gibt man 2 eleganten Eigel
den dazu und gibt die Milch darauf den den den den
lassen ist gibt man die Zwanzigmalen ferner und läßt es gut
K. Kammerzungen Linsbrot 22.

Leber von einem ganzen Kammerzungen die Fülle mit 4
Zucker als Lichte in kochen den pfleg in Glas zu setzen
Esma gibt den Zuckerfennin und 1 Loth Mehl 10 feine
gestoßen Mandeln geben alles gut zusammen und es mit
dem Mehl aus und kochen es. Dreyer Eitel

$\frac{1}{2}$ 4 feine gestoßen Zucker wird mit dem Glas den 1 Eitel mit
einem Eitel Lichte fein abgemischt $\frac{1}{4}$ Hunden davon den den
gibt Cambergüllas dazu das Eitel muß Dreyer und viersechzig
den Lichte einen man kann es auf mit Dreyer ferner.

K. Zunderholz eine Bisbitenholz 22.

Rasur 6 Loth Lichte den 12 Loth Mehl und kochen es und
gut ab den geben 2 Eigel Eitel 1 Eitel Eitel 2 Eitel Eitel

unsera ad wir einen Teig an und walzen in der Stau & legen so mit
einem feinen Sieb und laß in der feinen Hen ein Ei in der zu
essen 1/2 Hering Zuckers und Mandeln etwas Linsenmehl oder
etwas Brot wird unter dem Pfeffer gewischt und kleine Hering auf
dem mit und geschmeckt Teig gemacht den laß den backen
und frische für den mit Heringstammes Kumpf. Pulver
Man nimmt 4 Zitronen und 3 Kammern gefüllt 1 Kammern
und 1 Zitronen als Zucker von der größten Pflanz in ein laß den
gibt ein Stück Zucker in salz den wird das Brot vor sich ge-
geben und gut bewahrt. Ein geistlicher Kammern und
Linsenmehl oder Linsen und laß es den ein wenig und
frische gibt den den Pflanz von Kammern und Zitronen
sinn laß es 1/2 Löffel Heringstammes in 1 Viertel das Brot
bewahrt gibt es geben in den Pflanz geistlich den den
Linsenmehl Teig in ein Leber und salz es und gut bewahrt.

Mandelnbrot. 24.

Man nimmt 1 H Mandeln Teig und geistlich geistlich mit
Eymellor oder 1 H Zucker Linsen wird Linsenmehl gegeben
und mit dem Mandeln Linsenmehl geistlich geistlich 24 Eier
wird zu Linsen gegeben. Ein Linsenmehl zu dem Zucker
und Mandeln gegeben und gut bewahrt, in einem Apfel

gibt man den Ofen zuerst $\frac{3}{4}$ H Mehl hinein u. mischt es sehr fein.
Dann schneidet man die Blätter mit Lutter. Gibt dem Teig darauf laß
ihn in den Ofen brennen. Ringenborte.

1 H Mehl $\frac{3}{4}$ H Lutter $\frac{1}{2}$ H Zink $\frac{1}{4}$ H Mandel fein geschitten
Lammzettel geben selbst nicht das Metallwerk zulegen i. O.

Eigenschaften: feiner und weicher als Lutter ^{ist} muß gut brennen.
Mit 2^{ter} weichen und geschult. Dann muß man im Ofen

Luft, bei sonst ist mit Eingefüllungen und muß eine Gitter
streichen. Spritzt bei den Eingefüllungen

Darf die 1^{te} Zerkleinerung $\frac{1}{4}$ H Zink

Stufe - 1^{te} Zerkleinerung $\frac{1}{4}$ H -

- - - Schmelze 1 H -

- - - Zerkleinerung $\frac{5}{4}$ H -

- - - Zerkleinerung 1 H -

- - - Zerkleinerung - $\frac{1}{4}$ H -

- - - Zerkleinerung - $\frac{3}{4}$ H -

- - - Zerkleinerung - 1 H -

- - - Zerkleinerung - $\frac{1}{2}$ H -

- - - Zerkleinerung - $\frac{1}{2}$ H -

- - - Zerkleinerung - $\frac{1}{2}$ H -

Darf 6 Maß 3 Gallen 1 H Zink

Gefraun.

2. Nimm ein Maß Lefz und findt iſu, ſu in ei-
nem Lefz 12 Linadellon und niſen ab wiſt zuſam-
menandern, ſammes laſt ab kalt werden, dann pfütlen
ab in die Lefz und tunika ab. Zieret ſu mit
entleeren, Amilia ein klein Rüb dazu.

Ladonna = Gefraun.

Nimm ein Maß Ladonna/ſt und tunika iſu zuſam-
men, damit die Lefz zu ein klein. Dann ſammes
1 Pfund Zieret und pfütlen ab dazu.

Mandelkörn.

Rezepte $\frac{1}{2}$ lb Mandel, ſoſt ſie mit Linadellon anſt
ſein, dann ſu ſie in ein Reſepal von ſinnen die
Rezepte, ſammes Linadellon 1 lb Zieret, und niſen
ab ſoſt lungen, ſammes ein Lefz mit Lefz an ſammes
dann Mandelkörn zuſamſt laſt ab zuſamſt lungen, und
ſammes ſie ſo, wie ein ſie ſammes will und lungen
damit ſie ein klein werden.

Limnium pulch.

Mein edelster goldenes Messer von S. Linarum Innst. 17.
 11. Löfflein von Eisen und Silber, preislos als Geschenk für
 das Jahr, das ich preislos für die mynne Kasse in die Kasse in den
 12. für Silber willst.

Zaniffenwind.

Nimm zu 1 El Zerkow von 19 fenne das Grisp offlayd nimm
 fenne Pyann, dann fenne den Zerkow & Danielin fenne, mit
 ein Salz & ein Puzin davor, fenne mit dem Löffel Lutzal davor
 so groß du willst, fenne gieß sie in den Ofen, lutz sie 1/2
~~den~~, galleist werden und dann in Ofen setzen, bis sie
 hart werden. fenne Pyin - Puzen.

Luftm. Tefin = Tüggw.

Mein geschiedener Mangel & stand fort, ließ ab kommen
dünst nur leicht fische & gieb sie dazu, wenn ab kommen & gieb
gibt & fahrmäßig & daniel, & sie ist fertig.

Gefüllter Thurst.

Die ganze Leinwand ist ein in Leinwand ganz fein und
fein die Leinwand fein und man muss einen Fuß von der Leinwand
gibt 2 Linien und das. Die Leinwand ist ein in Leinwand
Leinwand und, liegt nie feiner fein, dann muss man die Leinwand
fließt einen Mann liegt die Leinwand ein Fuß fein, liegt es keine
dann liegt es fein und man muss einen Fuß von der Leinwand.

^{mißfarbigen}
Beginn mit ~~Mißfarbigen~~.

Muß man Lutherspeisen pürieren sie mit Wein,
kuch die Mißfarb mit Wein, koch die Zugäusung
zu thun sie in die Lutherspeisen, die Mißfarb aber nicht
vor dem kochen pürieren.

Gefüllter Kürbis.

maße Löff Lugo pürieren sie mit Limonium, sie also
in Abkochen, wechse in Pfeffermischung wandern, wechse
sie in sie und demalbrösel, koch sie, dann gib sie auf
Grünzgrün. Gefüllter Löffel.

Sind junge Löffel, wenn sie wenig grün sind, fülle
sie mit dem Löffel wie man sie nicht von Löffel
für sie da unten, pürieren sie mit Limonium fast
fülle die Löffel an, koch sie wieder zu, für sie sind
Lime etwas Salz und Pfeffer, dann die Löffel, damit
wieder Pfeffer, dann kochen sie ohne Glanz.

Flüssig Löff.

Nicht gebrauchte Löffel, pürieren sie mit Wein,
kochen Lutherspeisen und 2 fündelkochen, für das flüssig
Limoniumsalz pürieren, mischen sie gut zusammen und
kochen sie endlich, für sie langsam kochen, pürieren
sie Lutherspeisen und gib sie pürieren und sind sie im Ganzen

Nüdal Luffatle.

maße sein geschnittene Nüdal, sind sie im Luffen stiegen
 sie ab, gib ab in einen Tische, Pol & finge & Lichte die finnen.
 dann, ffinnen einen Luffen gib ab ffinnen & Lichte ab.
 fassen ab dann wird & gib ffinnenastab ffinnen.

Nüdal Luffe.

Dann sein geschnittene Nüdal ffinnen das Luffen ab, dann gib
 ab in eine Luffen wenn ab Lichte ist, stiegen ab ffinnen, in ffinnen
 sie, so ganz die sie fassen will, mit dem Luffenastab wird
 wölge sie in ffinnen & dann ein & Lichte sie in ffinnen,
 ffinnen einen Luffen fassen, fassen ab wird & ffinnen
 Luffe ffinnen fassen Luffe.

Luffe fassen anst wenig, ffinnen fassen die ffinnen die
 gib in ein Luffen Lichte in die ffinnen Luffe die ffinnen
 ffinnen, gib dann die fassen ffinnen, & fassen die ffinnen
 Luffe ab ffinnen, wenn die ab ffinnenstap gib ffinnen
 fassen & ffinnen die ffinnen.

Minuten - Maßzeiger.

Gib & ffinnen in ein Luffen ein Luffe ffinnen ab
 gib ab Luffe ffinnen & gib ffinnen ffinnen, ffinnen in einen ffinnen
 ffinnen ffinnen, gib ein ganz Luffe ffinnen, ab ffinnen wird ab
 mit dem ffinnenstap ab ffinnen ffinnen, ffinnen ab ein ffinnen ffinnen

nicht weilest du es haben willst, füll es ab mit einem feinen gelben
eisenhaltigen Lutter. Das letzte ^{eben} gieß etwas darüber, und
und eben gleich, daß es schön ansehet.

Dieses heist.

Dieses ist ein Öl, in Milch getrieben, gepresst, man
sein gutes, wenn Limonienpulver gut ab, gieß dir ein wenig
und ein wenig, koch es ab & gieß es in einen kleinen
ab in einen kleinen & koch es ab.

Gelbes Öl.

Dieß ein feines Öl, gieß dir ein wenig Lutter, man
Lutter magst du es gut ab, und koch es in einem
Mund - Mund.

Ein wenig Lutter in einem Öl, koch es ab, wenn
man es kocht, gieß ein wenig, & dann gieß es in
ein wenig ab, und es wird schön ansehet, koch es ab
das, gieß es in ein Öl.

Ein wenig Lutter

Ein wenig Lutter, koch es ab, dann gieß es in
das, so daß es schön ansehet, koch es ab, wenn
es ab ist, gieß es in ein Öl.

Ein wenig

Ein wenig

1 ¹⁰⁰ ₂ Mund, Limonienpulver, & koch es ab, wenn
es ab ist, gieß es in ein Öl, koch es ab, wenn
es ab ist, gieß es in ein Öl.

Die Jugendnahrungsmittel mit Wein kaffeegetränk, und
4 Löffel Chocolate dazu, von dem Lindeblut blasse Nerven
& giebt es dazu fülle es ferner in die Munde verpacken mit
mit Befund & Mangel bestritten sind.

Mundgesundheitsmittel.

Nimm 1 Maß Saft sind es, ferner 2. Kind: in Mund
stecke sie fein dann giebt sie in Saftkaffee & laß es nicht
vergehen, zu dem giebt man Salzwasser, das Manilio giebt ganz
fein, ferner ab & giebt es in die Löffel.

✓ Zinn-Flüssigkeit

Mache ein Lammie giebt etwas Zinn in Wasser
ein Maß Wasser, ferner ob gewöhnlich giebt es in einem
Krug giebt es zu dem laß es stehen bis das Wasser wenig ge-
wisst ist, dann giebt man Zinn ganz oder gewöhnlich dazu.

Gezickte Examinat.

Giebt Galvanis, Pfeffer, Zinn, Zinn, & Zinn
in einem Saft blasse die Examinat, giebt sie in das

Mittel in Saft dem Dünste sie werden, laß sie ferner
ferner Maß mit & mache ein Lammie, dann giebt man
Löffel ferner Saft dazu ferner ab & giebt die Examinat
fein.

Defunct 1/2 Gr.

Nimm 1^{te} Vitral Brinn 10 Schindellen & Zündholz so viel nöthig
ist brenne ab bey dem Glühf. zu dem es abend ist und damit es schön
glut wird nimm 1^{te} Vitral Linsenwein & Sonnenbranne fast
1/2 Luff in Stuffer aufgelegt den Zündholz brenne wenn das Feuer
kalt ist nimm ihn herunter bloßes von 5 Finger dem Feuer
gib ihn an das Feuer dann gib ihn in einen Mordel oder Stempel
und laß es kalt werden.

~~Sp. 6. 2nd. - Forte. Gravel.~~

Nimm dir ein $\frac{1}{4}$ lb Zerkleinertes feinstes Linsensamen
 & misch es mit 2 Pfund Damm gib das Ganze 2 Tage Zerkleinern
 & schmelze es in 5 o. 6 Handvoll Wasser gib es in ein sauberes
 oder von Papier zu einem gerundeten länglichten Madal vorm
 es getrocknet ist so schneide es in 4 Theile auseinander und gib
 dir ein Pfund davon so ein auf beiden Seiten abwechselnd
 werden.

✓ Sumasfr you had know.

Nein nie Dacht mich & einen guten Augen; jauchzen sind die
geistlichen in der mich und Gerecht, zu dem, Amelie, Gerecht
unten Linnien steht. Das steht die nach dem Leben, nicht die
Licht die den Leben nicht das. um den Leben ist nicht nie Licht hat,
wenn es Licht ist die die Gerechtigkeit Leben das und Gerecht

ab nuch nimmast, y il das Elernass auf einen Tischel
das in die blausand Brustel, und al die d'ub sich setzen,
wenn schon die ist gewinn ab mit fadband Pflanzern.

^{Sicheln Harte}
Nimm auf, to Gieban 24 fündelband abend Limaninuffels
yil sose friere yit gutverleutab mass dazu ingaföse 12
fundgall, dasse von 12 fündel das d'ub zu Osun yin
in laugsum daruntel yil ise d'um in einen Houten munda
vnd d'undel und zuber ise schon gutt für abig.

^{Im gell zu messen.}

Massen gewissapalben nidal, kuffe sin in das miltz nimm yil
gieban dazu layd sin vufft die vordere yil ein wenig
dusse dazu und 2 fündelband schlaf schenck belage
nimm Brustel mit Litterbandig ab yil nidal davon
abgeschalt wird ainf belagt und kuber in. l'efen fass kann
man ainf dazu geben.

^{Ein miltzstündel.}

Nimm einen gieban süß an l'efen, pflanz stliche zung
fines d'um, und layd die l'efen z'itern an gassen, gieße ise
ab, nimm sin f'und, dasz das d'ub d'um l'efen, yin ab
schenck sin nimm d'ubling und yil nimm Litterband dazu

mit alleysen fündet man absonst nur Dutz, Mischkattun, Zierb,
muss man einig von Amalate, bestenfalls damit werden
es zusammen, und gib es in das bestenfalls besten, sprichst
alleysen fündet man mit Dutz ab, und in Dutz ab davon
und lerne es ab.

Löffel / so Abhand.

Man misst und ein zu das Nützlichkeit lassen diese
man werden, ferner und Garm Dutz; muss das Maß damit
an, so kann man einen Dutzantrag, lassen ihn
garm, ab dem weißt ihn werden zu lassen, lassen ihn
unvoll garm, wenn es gut garmen lerne für ab dem auf
einen Amal, Löffel weiß auf einen Amal Dutz
gut fündig ab, kein Amal an werden die mit Amal
ab besten.

Dutzantrag von fündig / so Abhand.

Ein Dutzantrag von Amal weiß auf fündig in Amal
gut fündig garmen lerne einen Dutz mit Dutz Dutz, garm
zu den Dutzantrag lassen Amal so lange Dutz, bis
es ein fündig fündig lerne, ab dem auf fündig Amal mit

Sein der Magnesi nicht ganz gewandt,
 Pagen in Ordnung stehen

Bescheiden in einem kleinen ein wenig gewähltem
 Keller. Ganz guleichmäßig geschnitten. Nur gewöhnlich, dass
 wir bei dem Essen gut mit Salz & Pfeffer umgeben
 liegen. In der Zeit, die wir bei dem Essen, das Essen
 nach oben nicht angestrichen werden, wenn es schon
 oben ist, so pflegen wir es zu essen und es ist
 so wie es ist in einem kleinen ein wenig
 gewähltem Keller. Ganz guleichmäßig geschnitten. Nur
 gewöhnlich, dass wir bei dem Essen gut mit Salz & Pfeffer
 umgeben liegen. In der Zeit, die wir bei dem Essen, das
 Essen nach oben nicht angestrichen werden, wenn es schon
 oben ist, so pflegen wir es zu essen und es ist so wie es
 ist in einem kleinen ein wenig gewähltem Keller.

Du nimm nie gut verheißenes Laffment mit folgenden
 Linen, solb mit Luthern ab, laß darzu 4 Schell mit,
 laß sie fadig sol in Luthers gut Dünsten, gib ihnen
 Lufft darzu, laß sie gut nimbeford, laß sie mit Lufft=
 Dattre, nicht nimm die, nicht die Dufft & nicht sie
 nie, auf ein Laffment, dann ein Schell & zu laß sie

beduſſet & dieſes ſo lang, biß du dieſes halt iſt, zu letzt aber
ein Luffmal.

X Chocolate = Torten.

Die Chocolate wird gerieben, ſonach nimmt man geſtoßne
Zucker, ungealt Chocolate dazu ſchüttet man einen Theil zu
ſehen, damit die Ofenwände nicht anſitzen, iſt dieſe
dieſelbe dieſe. Sonach gibt abkühlen & zu ſehen ſehen,
ein wenig liegen laſſen. Dann wird ein wenig geſchüttelt
mit einem kleinen Stücken, und ſehen & dieſe ein wenig
zu ſehen & ſehen & ſehen & ſehen, & ſehen, man
dann dieſe ein wenig laſſen & ſehen.

Ein geſchütteltes Mandelbrot.

Geſchütteltes man & geſchütteltes Mandel & ſehen & ſehen
gibt mit dem Ofenwände, ſonach iſt ein wenig
geſehen, und ein wenig geſehen, dann gibt & ſehen
laſſen, biß es trocken wird. ^{Sonach gibt Mandel dazu & ſehen} & ſehen
dunkel & ein wenig in der Ofen, & ſehen ſehen, biß es
geſehen wird, ſonach ^{ist} gibt ein wenig geſehen, und
man ſehen & ſehen & ſehen & ſehen, wenn es
geſehen ſehen gibt & ſehen ein wenig. Mit 1 lb Mandel geſehen

gib sie mit 1 lb Zuckern, im Mundel gib Limonienapfel
einige nisse ob so lang lieb ob bewahrt genug ist, sie
ob farnant farnit.

Limonien Mundel Tuck

Nimm 2 stücklein Zuckern Mundel gluckfieren sie ab, & 2 Lann
Littard Mundel, und stopf sie anst farn & farnst sie
mit dem Clow an, farnst gib die Mundel in einen Dreiling
gib Zuckern & Limonienapfel Tuck, und bewahrt ob mit
1 gangen fi & 4 Clottan, nimm farn Tarnelgrüßel, und
bewahrt sie mit dem an, mit dem last gib ob darrin & ein
Frisch bewahrt Tarnelgrüßel, farnst bewahrt einen Clottan
mit Tarnel & Frisch, gib ob darrin.

V

Limonien Clottan.

Nimm 1 lb Littard, nisse sie mit 9 Linclottan güt ab, ob dem
gute ob Löffel voll Zuckern & Löffel voll Lann nimm güt selb
stünd moff nimm wenig Zuckern und Tuck Tuck nimm dem
an, bewahrt sie ab mit 2 stück, damit ob nicht zu
stuck nimm Clottan nimm, bewahrt sie mit Zuckern & Lann
Tuck, last sie güt & bewahrt sie bei mittelwässiger Zuckern.
Bewahrt Littard.

Nimm 6 Linclottan Zuckern & Linclottan moff von 6 Linclottan nimm

und Ofen gafflegen, niften. Jedem den Zirkel mit dem Ofen
als, gib das Maß langem Zug, stärke sie mit Blutten,
löse sie mit Aunet, bestreue sie drei mal ein mal Tüchel
mit Zirkel pfunden sie in längliche Beir form, & bestreue
sie mit kühl wif, & sie und sie können sie mit einem
Löffel in einem Leutzel wif gestochen werden.

Gulantrin Rindl.

Nimm 14 Luf Maß, sowie 12 Luf Leutzel darunter 4 Luf
Zirkel & fündelbar auf den Ring geschnitten welche in Wasser
aufgeschnitten sind, darüber ist mit einem Glase sind, fülle ist mit
eingeschnitten, auf Ringel darunter, bestreue ist mit Wasser
geschnitten ist & bestreue ist.

Geburten Mundalbügen

Nimm $\frac{1}{2}$ 10 Mundel pfunden sie & fünde sie klein, nimm in
einem Leutzel 14 Luf Zirkel pfunden die Mundel darunter nimm
von einem follen Linnun die Ofen & die Ofen, & nimm von
von einem jungen ^{mitgeklappt} si die Ofen, nimm alle drei pfunden, pfunden
ein Leutzel mit Wasser, sowie den Ring pfunden bestreue, darüber,
bestreue sie ein wenig kühl, pfunden zwei pfunden bestreue
& bestreue sie über den Gulden.

Prinzipal Dorf.

Nimm einen halben Mischel Lutz für finden, & halt wandern,
Pflügen & gungel sind dann einen Löffel Maß reiben

Mundel Maßzeit.

Mache einen Teig zu zwei Pfunden = Nudel, dann schneide sie
zu fünf oder sechs Mundel, zerquetsche sie mit einem Stein
zerquetsche & zerquetsche ab, und mache einen Teig Teig, dann streiche die
Teiglein flach, zerquetsche sie mit einem Stein & zerquetsche ab, &
zerquetsche sie, zerquetsche sie ein wenig zerquetsche, zerquetsche sie
zu zerquetschen zerquetsche sie ein wenig zerquetsche sie, zerquetsche sie
zerquetsche & zerquetsche & zerquetsche sie.
zerquetsche.

Ein Pfund Lutz für einen Stein & gungel sind & Löffel Maß
& zerquetsche zerquetsche & zerquetsche, zerquetsche ab $\frac{1}{4}$ Nudel ab, dann streiche einen
Mundel, zerquetsche zerquetsche sie mit einem Stein zerquetsche zerquetsche zerquetsche
& zerquetsche zerquetsche, zerquetsche ab zerquetsche.

